

KREASI BUAH DURIAN MENJADI BOLU GARING DI DESA CIKOLELET, BANTEN

Kezia Elsty¹

⁽¹⁾Pradita University, kezia.elsty@pradita.ac.id

Abstrak

Sumber daya alam dan budaya dapat menjadi daya tarik wisata yang sangat berpotensi untuk diperkenalkan kepada wisatawan bila dikelola dengan terencana. Pemerintah Indonesia berkomitmen untuk melakukan pengembangan daerah desa dengan potensi pariwisata yang melimpah seperti yang terdapat pada desa Cikolelet, Banten. Dalam pengembangan sebuah desa diperlukan juga pemberdayaan masyarakat yang baik sehingga masyarakat setempat dapat menjadi pengelola yang memiliki bekal pengetahuan dan keterampilan yang mumpuni sehingga mampu menciptakan desa wisata yang berkelanjutan. Salah satu keterampilan yang dapat diajarkan adalah dalam bidang kuliner yakni pembuatan kue dengan menggunakan bahan lokal yakni buah durian. Kreasi yang dimunculkan dari perpaduan kue dan buah durian adalah bolu garing. Keterampilan ini dapat memicu kreativitas dan secara berkelanjutan dapat dimanfaatkan sehingga pada akhirnya buah durian akan memiliki nilai ekonomi yang lebih dan dapat menjadi salah satu oleh-oleh khas desa Cikolelet. Selain itu, kreasi produk dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat di desa Cikolelet.

Kata Kunci : *cikolelet, durian, kue, oleh-oleh*

Abstract

Natural and cultural resources can be tourism attractions which potentially being introduced to the tourist if being managed well. Indonesian government committed to developing village area with an abundance of tourism potential like displayed at Cikolelet village, Banten. In the development of a village, community empowerment is a very important thing therefore the community will be good managers who have the knowledge and skill required to create a sustainable tourism village. One of the skills can be learned by the local community is in the culinary field, cake making using local fruits which is durian. Creation from the combination of cake and durian is called *bolu garing*. This kind of skill can trigger creativity and for sustainable purposes can be used so in the end durian will have more economic value and this cake can be one of food souvenir from Cikolelet village. Besides, this product creation can open a new job opportunity for the community in Cikolelet village.

Keywords : *cikolelet, durian, cake, food souvenir*

1. Pendahuluan

Indonesia kaya akan sumber daya alam dan budayanya yang terbentang dari Sabang hingga Merauke. Sumber daya alam dan budaya dapat menjadi daya tarik wisata yang menarik bila dikelola dengan terencana. Salah satu cara yang dilakukan pemerintah dalam mengelola destinasi wisata di Indonesia yang indah adalah dengan bekerja sama melakukan pengembangan desa yang dijadikan desa wisata sebagai destinasi wisata yang unggul, mampu bersaing dan berkelanjutan yang mana tertuang dalam nota kesepahaman nomor 10/M-DPDTT/KB/XII/2016 antara Kementerian Pariwisata dan Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi mengenai Pengembangan Desa Wisata. Desa wisata menjadi diminati untuk dikembangkan karena merupakan strategi yang sangat baik dalam memaksimalkan potensi pariwisata suatu wilayah dan meningkatkan ekonomi masyarakat lokal (Muganda, et al., 2010).

Dari seluruh wilayah di Indonesia, Banten merupakan salah satu provinsi yang mengalami peningkatan kunjungan wisatawan setiap tahunnya hingga tahun 2018. Sejak tahun 2015-2017, BPS (2020) mencatat bahwa kunjungan wisatawan ke Banten dengan rata-rata sebanyak 9.483.171 wisatawan sedangkan terjadi peningkatan signifikan pada tahun 2018 yakni sebanyak 13.275.125 wisatawan. Pada tahun 2020, angka wisatawan menurun menjadi 11.000.000 dikarenakan adanya pandemic Covid-19 yang membuat banyak kegiatan dan destinasi wisata terhenti (Kuncahyo, 2020). Angka pengunjung yang banyak memaparkan potensi destinasi wisata seperti desa wisata akan banyak dikunjungi.

Seiring dengan pengembangan desa khususnya pada Kecamatan Cinangka, Serang, Banten yakni desa Cikolelet, tentu erat hubungannya dengan pemangku kepentingan wilayah lokal. DeSumber daya yang sangat melimpah harus dikelola dengan berkelanjutan dan membawa dampak ekonomi bagi pemangku kepentingan. Pengembangan sumber daya khususnya suatu destinasi wisata perlu berdasar pada adanya kemungkinan terlibatnya pemangku kepentingan yang berada pada suatu destinasi wisata di wilayah tersebut (Venables et al., 2014). Pemangku kepentingan pada suatu tempat tentunya berasal dari masyarakat dan pemerintah lokal setempat. Pengembangan sebuah desa wisata tentu dapat dilakukan dalam berbagai sektor salah satunya adalah makanan lokal.

Salah satu hasil lokal dari desa Cikolelet adalah buah durian. Di desa Cikolelet sendiri terdapat kebun buah durian dan kebun ini menghasilkan berbagai ragam buah durian seperti durian otong, durian hepi, durian matahari, dan durian bawor. Buah durian yang melimpah pada musimnya tentu dapat dimonetisasi menjadi produk yang dapat dijual dan dinikmati langsung oleh masyarakat lokal dan wisatawan. Namun pemanfaatan buah durian menjadi ragam makanan lain tentu akan dapat dimonetisasi secara lebih kreatif dan menarik. Salah satu kreativitas yang dapat dilakukan dengan buah durian adalah dengan menjadikannya sebuah kue yang mana terjadi perpaduan antara teknik pembuatan kue ala barat dan pemanfaatan buah lokal seperti durian akan menghasilkan produk inovasi yang dapat dijadikan salah satu kuliner khas dari desa Cikolelet.

2. Tinjauan Pustaka

Konsep desa wisata

Desa wisata merupakan salah satu upaya pemerintah yang terkait dengan otonomi daerah yang diatur dalam UU no. 23 tahun 2014 mengenai keadilan social, pemerataan wilayah daerah dan mendorong pemberdayaan masyarakat dan menumbuhkan kreativitas dalam meningkatkan kesejahteraan dan kemakmuran masyarakat setempat. Lebih rinci dalam UU no. 6 tahun 2014 pada pasal 18 dijabarkan bahwa desa memiliki kewenangan di bidang penyelenggaraan pemerintahan, pembangunan desa dan pembinaan kemasyarakatan dan pemberdayaan masyarakat desa setempat sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat setempat dengan dibentuknya kampung nelayan, desa mandiri, desa wisata, dan sebagainya.

Desa wisata berbasis lokal dalam pengelolaannya perlu partisipasi dari masyarakatnya sendiri yang selalu berinovasi dan kreatif dalam melihat potensi desa dan dikembangkan menjadi suatu daya tarik. Partisipasi masyarakat lokal dapat dilihat dari tahap perencanaan, pelaksanaan, pengelolaan, pengawasan hingga evaluasi (Cohen dan Uphoff, 1979).

Konsep Pemberdayaan Masyarakat

Pemberdayaan masyarakat merupakan upaya untuk meningkatkan nilai tambah daerah dan masyarakat lokal. Pemberdayaan masyarakat dilakukan melalui community enterprises yakni memperluas kegiatan usaha yang memiliki basis komunitas sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan yang berbasis mandiri dan kekuatan ekonomi yang membangun kualitas sumber daya manusia dari wilayah tersebut (Trisnawati et al., 2018).

Konsep kuliner khas

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Online, kuliner memiliki arti segala sesuatu yang berhubungan dengan kegiatan masak-memasak. Kuliner secara umum memiliki fungsi seperti memberikan gizi dan manfaat bagi kesehatan tubuh, sebagai status politik dan kekuasaan, penunjuk status ekonomi, menggambarkan status sosial, merepresentasikan budaya, menunjukkan kepadatan penduduk, dan menandakan perkembangan zaman (Candra, 2010). Selain itu makanan juga merupakan salah satu hal penting yang dibentuk sebagai identitas suatu bangsa. Proses kuliner pada masing-masing daerah tentu berbeda-beda dan salah satu pengaruh kuat dalam pembentukan kuliner suatu wilayah adalah bahan lokal yang terdapat di suatu wilayah tersebut. Kreatifitas penduduk yang mengolah bahan lokal menjadi kuliner khas wilayah tersebut tentu akan menjadikan makanan tersebut menjadi otentik dan mencirikan wilayah tersebut sehingga dapat disebut juga sebagai kuliner khas suatu wilayah.

Konsep inovasi produk

Inovasi sendiri memiliki makna yakni menciptakan sesuatu yang baru (Barker dalam Sitinjak et al, 2011). Lebih lanjut, inovasi produk merupakan proses yang saling berhubungan dan mempengaruhi satu sama lain baik produk yang lahir dari sebuah ide yang benar-benar baru dan juga perkembangan dari sebuah pasar yang baru (Kotler dan Armstrong, 2007). Inovasi produk sendiri adalah satu produk baru yang diciptakan dengan memiliki keunikan tersendiri.

Tujuan dari sebuah inovasi produk adalah untuk terus menyesuaikan diri dengan permintaan pasar dan dapat digunakan sebagai keunggulan bersaing bagi perusahaan (Han, 2008). Menurut Lukas dan Ferrel (2000), ada beberapa indikator inovasi produk di antaranya,

1. Perluasan produk (*line extension*)
Perluasan produk adalah produk baru dan asing bagi pasar namun masih lazim bagi unit bisnis
2. Peniruan produk (*me too-product*)
Peniruan produk adalah produk yang dianggap lazim bagi pasar namun dianggap baru oleh unit bisnis
3. Produk baru (*new-to-the-world-product*)
Produk baru merupakan produk yang dianggap baru oleh unit bisnis dan juga oleh pasar

3. Metode

Pengabdian kepada Masyarakat dilakukan di desa Cikolelet pada Rabu, 22 Januari 2020 yang dimulai dari jam 09.00 WIB hingga 15.30 WIB. Kegiatan dimulai dengan penjelasan awal mengenai kegiatan pengabdian kepada masyarakat yakni berupa demo pembuatan kreasi bolu garing menggunakan buah durian lokal. Kemudian demo pembuatan dilakukan menggunakan peralatan yang sederhana milik penduduk sekitar. Peserta Pengabdian kepada Masyarakat yang berjumlah 10 orang dan peserta pun diajarkan untuk membuat kreasi bolu garing sehingga mereka dapat membuatnya kembali dikemudian hari. Kegiatan dilanjutkan dengan mencicipi kue hasil buatan peserta dan pembagian kue kepada warga sekitar untuk dicicipi.

4. Hasil dan Pembahasan

4.1. Hasil

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Desa Cikolelet dilakukan dengan bentuk sebuah demo pembuatan makanan dari buah lokal bagi ibu-ibu dalam rangka membuat kreasi buah durian yang merupakan hasil bumi melimpah dari tanah Cikolelet yang mana buah durian ini diolah menjadi sebuah kue. Kue bolu garing merupakan kue yang terdiri dari lapisan bolu putih, butter cream yang diberi daging buah durian, lapisan biskuit, dan remah-remah atau crumble. Bahan-bahan dari bolu garing diantaranya

Resep Bolu

Bahan	Kuantitas	Unit
Telur ayam	8	Butir
Gula pasir	250	gram
Penstabil kue	20	gram
Margarine	35	gram
Susu bubuk	25	gram
Tepung terigu protein sedang	225	gram

Resep Biskuit

Bahan	Kuantitas	Unit
Tepung terigu protein sedang	500	gram
Mentega	250	gram
Gula halus	125	gram
Telur ayam	75	gram

Resep *Butter Cream*

Bahan	Kuantitas	Unit
Mentega	200	gram
Gula halus	90	gram
Krim kental manis	50	gram
Daging durian	100	gram

Adapun cara pembuatan bolu garing adalah sebagai berikut,

Cara pembuatan lapisan bolu

1. Pengocokan telur ayam, gula pasir, penstabil kue, tepung terigu, susu bubuk, tepung maizena hingga mengembang selama 5-8 menit
2. Kemudian pencairan margarine, sisihkan.
3. Pengadukan margarine leleh ke dalam adonan yang sudah mengembang
4. Persiapan loyang yang sudah diberi lapisan kertas roti di atasnya
5. Penuangan adonan kue ke atas loyang
6. Pemanggangan di dalam oven dengan api sedang ke tinggi hingga kue matang.

Cara pembuatan butter cream durian

1. Pemisahan putih telur dari kuningnya.
2. Pengadukan putih telur dan gula pasir dalam mangkuk dengan teknik *ban marie* hingga gula pasir larut.
3. Kemudian pengocokan putih telur dengan *hand mixer* hingga berubah menjadi putih dan suhunya menurun hingga menjadi *meringue*.
4. Kemudian pencampuran margarine ke dalam *meringue*. Pengocokan dilakukan hingga adonan tercampur rata.
5. Pencampuran daging durian ke dalam butter cream.

Cara pembuatan biskuit

1. Pengadukan margarine dan gula halus

2. Pencampuran telur ke dalam adonan margarine
3. Pencampuran tepung terigu. Pengadukan hingga tercampur rata.
4. Pencetakan sebagian adonan pada loyang dengan dipadatkan
5. Peletakkan sebagian adonan dengan disebar sehingga membentuk remah-remah
6. Pemangangan di dalam oven dengan api sedang ke tinggi hingga biskuit matang

Cara penyusunan bolu garing

1. Peletakkan lapisan bolu putih di bagian paling bawah
2. Pengolesan butter cream durian di atas bolu putih
3. Peletakkan lapisan biskuit padat
4. Peletakkan lapisan bolu putih
5. Pengolesan butter cream durian
6. Penaburan remah-remah atau crumble di lapisan paling atas



Hasil Bolu Garing (Boring)

4.2. Pembahasan

Bolu garing atau disingkat boring merupakan produk inovasi yang menggunakan bahan lokal setempat yakni daging buah durian. Bolu garing ini merupakan produk baru atau *new to the world product* karena perpaduan antara bolu, durian dan unsur dari kue ini sehingga dapat disebut garing. Tekstur kue sangat unik karena adanya perpaduan antara rasa lokal yang kuat yakni dari durian dengan unsur garing dari biskuit dan kelembutan dari bolu.

Kegiatan yang dilakukan berupa demo pembuatan bolu garing di hadapan peserta namun dalam prosesnya peserta ikut melakukan proses pembuatan produk ini. Pembuatan produk ini menggunakan peralatan yang sederhana dan sebagian dari masyarakat memiliki peralatan untuk membuat produk ini seperti oven, loyang dan sebagainya sehingga untuk membuat ulang produk ini di kemudian hari sangat mungkin dilakukan. Pemanfaatan buah lokal yakni durian menjadi kue bolu garing ini merupakan salah satu upaya pemberdayaan masyarakat karena melalui pelatihan ini masyarakat lokal diberi bekal keterampilan untuk dapat menjadikan produk ini kuliner khas desa ini ke depannya. Keunggulan yang dimiliki oleh suatu wilayah sudah

sepatutnya digali dan dikreasikan menjadi produk-produk yang bisa menjadi produk unggulan oleh-oleh dari suatu wilayah khususnya desa Cikolelet.

Pembekalan keterampilan melalui pelatihan pembuatan bolu garing diharapkan dapat memicu kreativitas masyarakat setempat terutama ibu-ibu untuk melakukan kreasi yang lain berbahan dasar buah lokal durian atau hasil lokal lainnya. Semakin banyak kreasi yang dapat tercipta maka kreasi makanan lokal desa Cikolelet dapat semakin beragam. Makanan khas ini dapat nantinya membentuk identitas dari desa Cikolelet dan membuat desa Cikolelet dapat lebih dikenal selain dari destinasi alamnya yang indah. Selain itu, keterampilan ini akan memungkinkan terjadinya peningkatan ekonomi masyarakat setempat karena makanan khas ini dapat dijual menjadi oleh-oleh khas desa Cikolelet.

5. Kesimpulan

Kreasi buah durian yang dijadikan bolu garing merupakan sebuah ide pelatihan yang kreatif dengan tetap memanfaatkan bahan lokal namun tetap mengikuti perkembangan zaman. Pengabdian kepada Masyarakat dengan menggunakan cara demo pembuatan produk makanan menjadi metode yang menarik terutama bagi ibu-ibu yang merupakan masyarakat lokal dari desa Cikolelet. Melalui pelatihan ini, keterampilan dan pengetahuan peserta bertambah sehingga memicu mereka untuk kreatif dan memanfaatkan pengetahuan dan keterampilan baru ini untuk bekal membuka usaha dan menjadikan ide untuk menjadikan produk ini sebagai salah satu oleh-oleh khas dari desa Cikolelet. Dampak dari Pengabdian kepada Masyarakat ini baru mencapai titik sebagai sumber pengetahuan dan keterampilan baru bagi peserta dan tentunya bila dilanjutkan maka tentu akan mendatangkan dampak ekonomi bagi masyarakat sekitar.

DAFTAR PUSTAKA

BPS., (2019). Jumlah Kunjungan Wisatawan Nusantara, 2015 – 2018. <https://www.bps.go.id/dynamictable/2019/09/24/1645/jumlah-kunjungan-wisatawan-nusantara-2015--2018.html/>, diakses pada 26 November 2020

Candra, R. (2010). Pusat Kuliner Khas Solo di Solo. Yogyakarta: ejournal.uajy.ac.id.

Cohen, E., & Uphoff. (1974). Who is a Tourist? A Conceptual Clarification. *Sociological Review*, 22(4), 527—555.

Kementerian Pariwisata, (2019). Nota Kesepahaman antara Kementerian pariwisata dan Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi tentang Pengembangan Desa Wisata, <https://www.kemenpar.go.id/categories/kesepakatan-bersama?&page=4>, diakses pada 24 Januari 2020

Kotler, Philip. dan Gary Armstrong (2014). *Principle Of Marketing*, 15th edition. Pearson Prentice Hall, New Jersey

Kuncahyo, Wahyu Sabda. (2020). Banten Targetkan Jumlah Wisatawan Tembus 21 Juta Pada 2021. https://www.askara.co/read/2020/11/11/11187/Banten-Targetkan-Jumlah-Wisatawan-Tembus-21-Juta-Pada-2021?utm_source=dlvr.it&utm_medium=feed, diakses pada 25 November 2020.

Lukas, B.A. dan Ferrel, O.C.T. (2000) : The effect of Market Orientation On Product Innovation, *Journal of Academy of Marketing Science*, 28 (2), 239- 247

Pertiwi, Ni Luh Made. (2016). Penggemar Durian, Saatnya Kunjungi Desa Wisata Durian di Banten.
<https://travel.kompas.com/read/2016/04/12/170300627/Penggemar.Durian.Saatnya.Kunjungi.Desa.Wisata.Durian.di.Banten?page=all#page1>, diakses 26 November 2020.

Sitinjak, Tony dan Angeline (2011). Pengaruh Inovasi dan Harga Produk Terhadap Perilaku Pembelian Smartphone Blackberry di Wilayah Jakarta Barat. *Manajemen Pemasaran*. Volume 1 No. 1 November 2011.

Venables, A., Tan, G., & Pradhan, S. (2014). A collaborative framework for a crossinstitutional assessment to shape future IT professionals. *Issues in Informing Science and Information Technology*, 11, 215–223. <https://doi.org/10.28945/1990>